

TORTA DE QUEIJO E BRÓCOLIS

INGREDIENTES

8 fatias de pão de forma
2 tomates(sem pele e sem sementes) picadinhos
1 maço de brócolis (só os buquês) cozido
220g de requeijão
2 xícaras (chá) de leite
100 g de creme de leite
2 cubinhos de caldo de legumes
2 colheres (sopa) de mostarda
150 g de queijo prato ralado
2 ovos

MODO DE PREPARO

Forre com as fatias do pão o fundo de um refratário.
Retangular (grande) untado.
Cubra com os tomates e o brócolis.
Bata no liquidificador os ingredientes restantes e despeje sobre o brócolis.
Leve ao forno (médio) por 30 minutos.
Sirva quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32811-torta-de-queijo-e-brocolis.html>